Description

- **a** Tank lid
- **b** Removable water tank
- **c** Warming plate for cups
- **d** Coffee buttons (,)
- **e** Start / Stop switch with blue operating control lamp
- **f** Hot water button ( )
- **g** Steam button ( )
- **h** Brewing head
- **I** Steam nozzle
- **J** Auto cappucino accessory
- **k** Grid
- **l** Drip tray
- **m** Filter holder
- **n** Filter for one or two cups (ground coffee)
- **o** ESE filter
- **p** Storage for filter sieves
- **q** Claris water filter*
- **r** Measuring spoon

* depending on model

Safety recommendations



- Please read these instructions carefully before first using your espresso. The appliance must only be connected to the mains via an earthed plug. Check that the voltage shown on the appliance's indicator plate corresponds to that of your electricity system.

It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC) and (72/23/EEC).

- Never put your espresso on a hot surface (electric warming plate, for example) or close to a flame. Place on a flat, stable heat-resistant surface.
- Never remove the filter holder containing the coffee grounds while water is being passed through, since the appliance is under pressure at this time.
- Never use the appliance if the drip plate and the grid are not in position.
- Disconnect the electricity if there is any problem while the coffee is brewing or prior to cleaning your appliance.
- Never unplug the appliance by pulling on the cord and never lay the cord across a sharp edge or the corner of an item of furniture.
- Do not allow the cable or your hands to come into contact with the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle, cappucino accessory).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep away from children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the instructions given for descaling.
- Never start the machine if it is damaged or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific part becomes defective, these can only be replaced by a Krups approved service centre. You must never, under any circumstances, open the appliance yourself, in order to avoid any danger.
- Check that the filter holder is firmly in position before starting the coffee and reset the selector to **O** before releasing the filter holder.
- Do not leave the appliance in the reach of unsupervised children - young children and severely handicapped persons must only use the appliance under the supervision of a responsible adult.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Espresso coffee

Espresso coffee is richer in aroma and stronger than normal coffee. It is drunk from small pre-heated espresso cups. Hot water is passed through the ground coffee to obtain this delicious black coffee.

You can recognise an espresso by its characteristic aroma and its typical crema. But this requires high pressure and an excellent fresh espresso coffee which has been well roasted and correctly ground.

If you cannot buy espresso ground coffee, use a coffee grinder to grind the beans.

So as to obtain a sufficient crema with a good colour, it is normal that the flow rate of the coffee is slower than with a filter coffee machine.

To guarantee complete success for your espresso, you must also use freshly-drawn water (so that it has not had time to stagnate in the air), without any chlorine odour and at a fairly cold temperature.

The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated. If it is too fine, you risk blocking the grid of the brewing head and the filter. Only use Espresso ground coffee. Do not use any other type of coffee such as filter, cafetiere, instant etc.

Before first using your machine

Before using your appliance for the first time, clean the water heating system, without coffee in the filter holder, filling the water tanks once or twice, as follows:

- Open the lid and lift out the water tank using the handle **(1)**. Fill with water **(2)**.
- Replace the tank, positioning it firmly to ensure that water can enter, and close the lid **(3)**.
- Press the Start/Stop switch **(4)** whereby the blue operating control lamp blinks. Two filters are kept in the tank lid.
- Place one of the filters in the filter holder **(5)**. Then put the filter holder on the appliance's brewing head.
- To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left **(6)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(7)** as far as it can go (may not be at right-angles).
- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(8).**
- As soon as the blue operating control lamp glows continuously,

The appliance is ready to operate.

- Pressing the double coffee button **(10)** will now cause water to run through the water circuit.

Repeat this process five times.

As an optional extra, there is a filter cartridge available (N° art. F088 not delivered with the appliance).

Using the various functions of your espresso machine

1. MAKING AN ESPRESSO

.WITH ESPRESSO GROUND COFFEE

For best results, we recommend that you first **pre-heat the accessories** (filter holder, filter and cups) **without putting in ground coffee**. To do this :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Put the filter holder in place **(6) (7)**, and place one or two cups underneath.
- As soon as the control lamp on the coffee buttons glows continuously, the appliance is ready to operate.
- Press the coffee keys or **(9) (10)**.
- The cups will be filled with hot water then empty them.

Once the appliance is hot, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Put one or two measures of ground coffee into the filter with the measuring spoon and tamp down using the measuring spoon **(11) (12)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder **(6) (7)**.

- Place one or two espresso cups beneath the filter holder.

As soon as the control lamp on the coffee buttons glows continuously, the appliance is ready to operate.

Your appliance is already preprogrammed for the preparation of one or two cups of espresso.

- Pressing the coffee keys or **(9) (10)**.
- At the beginning, there is a pre brewing time lasting 2 or 3 seconds.
- When the programmed quantity is reached, the espresso stops running automatically.
- Remove the filter holder and the filter from the machine and take out the coffee grounds **(14)**.

The filter can be refilled to make more espressos.

. WITH THE SPECIAL «ESE» FILTER

The E.S.E. system was designed for making Italian-style espresso ristreto (squeezed). The amount of coffee is 35 ml and the water should take 20 seconds to run through.
(see Individual Programming to adjust volume)

«ESE», which stands for «**E**asy **S**erving **E**spresso» , is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making it ready for use. This system makes it easy for you to prepare your espresso because you avoid the measurement and tamping down operations and it also makes it easier for you to clean the appliance.

We do not intend, or recommend, that the ESE servings are used for making a long coffee.

We recommend that you take care, when handling and storing the ESE servings, that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter and cups) without any coffee. Do this as described in the Making an Espresso using Espresso Ground Coffee section.

. Preparing an espresso:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Place the ESE serving in the ESE filter **(18)**.

Tear excess paper from the pod at the perforated edge. Place the ESE pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down).

- Take care to put all the paper inside the filter to avoid any drips.

Placing the ESE pod correctly will create a richer, thicker crema.

- Put the filter holder in place **(6) (7) (8)** by pressing it firmly to the right.

As soon as the control lamp on the coffee buttons glows continuously, the appliance is ready to operate.

- Press the coffee key **(9)**.
- At the beginning, there is a pre-brewing time lasting 2 or 3 seconds.
- When the recommended quantity of coffee has been reached (35ml), press the coffee button **(9)** if suitable volume was not preprogrammed.
- Remove the filter holder from the brewing head and throw away the used measure.

. Individual Programming:

Should you wish to alter the preprogrammed quantity (50ml per cup, manufacturing setting) of hot espresso filled into one or two cups, proceed as follows:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Put one or two measures of ground coffee into the filter with the measuring spoon and tamp down using the measuring spoon **(11) (12)** or a ESE pod in the ESE filter **(18)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder **(6) (7)**.
- Place one or two cups beneath the filter holder.
- As soon as the control lamp on the coffee buttons glows continuously, the appliance is ready to operate.
- Hold down either the one or two cups key or **(9) (10)** (for at least 3 sec) , the two lamps (coffee key and operating control) blink.

When the desired quantity of espresso has run through, you stop by pressing the coffee key ☕ or ☕☕ **(9) (10)**.

Now the quantity is automatically memorized.

. Hot Water Preparation

You can prepare hot water with this appliance.

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Place the cup beneath the auto cappuccino accessory.
- As soon as the control lamp on the hot water button glows continuously, the appliance is ready to operate.
- Pressing the hot water button **(15)**.
- When the desired quantity of water has run through, you stop by pressing the hot water key **(15)**.

2. STEAM FUNCTION

The tapping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent operation of the pump and has no effect on the proper working of the appliance.

Beware: during and after use of the machine, the metallic parts of the auto cappuccino accessory can become burning hot.

. Using the auto cappuccino accessory

The auto cappuccino accessory makes it easy to produce frothy milk for making a cappuccino, a latte or a hot chocolate.

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Put the auto cappuccino accessory in place on the steam nozzle.
- Place a cup under the auto cappuccino accessory.
- Pour about 100 ml of very fresh, very cold milk into a container. The milk and its container must be well chilled.
- Insert the flexible tube into this container or directly into the milk carton **(17)**.

Please note the straight cut end of tube must fit inside auto cappuccino device and the irregular end dipped in milk.

- Turn the setting knob to the position "cappuccino" or ' latte ".
- When the appliance is ready (operating control lamp glows continuously), press the steam button **(16)**, the operating control lamp blinks.
- When the control lamp of steam button glows continuously again, appliance is ready for steam.
- Press the steam button **(16)**.
- Once the froth has been produced, stop by pressing the steam button **(16)** for the following cleaning operation in order to prevent the milk from drying on the auto cappuccino accessory.
- Place a cup under the auto cappuccino accessory.
- Immerse the flexible tube into a clean container 1/3 full of water.
- Press the steam button **(16)** and when all the water has run through, press the steam key **(16)** to stop.
- Next, clean the auto cappuccino accessory with a damp cloth.

For more thorough cleaning of the auto cappuccino accessory, please refer to the paragraph on maintenance.

. Hot chocolate

- Repeat the same procedure as below after changing the milk with a chocolate beverage you want to heat up.
- If your espresso machine is ready for steam - for 5 min without use, the appliance switches automatically to coffee stand by.

If you wish to make an espresso immediately after steam, the appliance must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature for preparing an espresso.

- Appliance automatically cools down when pressing the coffee button (one or two cups) - When cooling down, the blue operating control blinks and hot water flows into drip tray. When correct temperature is reached, appliance will run espresso cycle.

- If your espresso machine runs short of water, a sonor signal and all leds blinking incite you to fill the water tank.
- Your espresso machine switches to stand by mode after 30 mn for energy saving and switches off after 1H 30 of none use.

Maintenance

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip tray

This must be emptied after using the appliance after taking off the grid **(19)**. If several espressos are being prepared one after the other, the drip tray should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos). The presence of water is normal and does not signify a leak. If necessary, clean the drip tray and its grid with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. Replace it correctly **(20)**.

. The brewing head, the filter and the filter holder

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe a damp cloth over the brewing head of your appliance and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid, clean it and refit it, pressing down firmly **(21)**.

When your espresso is not being used, do not leave the filter holder on the appliance to prevent wear on the gasket.

. The cup warming plate: remove this to clean it with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.

. The auto cappuccino accessory

For more thorough cleaning the auto cappuccino accessory can be dismantled from the appliance.

Clean it with water, a little non-abrasive washing-up liquid and a small brush. Rinse and dry it before refitting it.

Please note the direction of fitting the flexible tube : engage the straight-cut end in the auto cappuccino Accessory.

Descaling

- Descaling of your espresso should be done fairly frequently with citric or tartaric acid.
- Due to the acid substance, we recommend protecting your your worktop and sink unit during the descaling process, especially if it is made of marble or stone. Isolate your espresso with a tea towel, a tablecloth or a tray.

However, we would advise you to use the **Krups descaling accessory, reference F054**, which is available from Krups after-sales service centres. This accessory includes, apart from two descaling doses, a testing strip for water hardness to assess the frequency of descaling of your appliance in normal use. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the use cycle. The frequency of descaling indicated by the **F054** accessory is thus given by way of indication only.

- Then follow the following method:

- Unscrew the grid from the head of the appliance and clean it **(21)**.
- Dissolve a sachet of KRUPS descaling accessory, reference F054, in half a litre of lukewarm water and pour the whole amount into the empty water tank.
- start the appliance **(4)**.
- Place a container, as large as possible, beneath the auto cappuccino accessory.
- As soon as the blue operating control lamp glows continuously, the appliance is ready
- Pressing the hot water button **(15)**, run through 1/3 of the liquid.
- Then, pressing the hot water button **(15)** to stop.
- Move the container under the brewing head.
- Run the second third of the liquid immediately by pressing the coffee button **(10)** as many times as necessary.

- Stop the appliance by pressing the start/stop switch **(4)** and wait for 10 - 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again **(4)** and allow the rest of the liquid to run through by pressing the coffee button ⊔⊔ **(10)** as many times as necessary.
- Then rinse with two water tanks of fresh water, clean the brewing head and replace the grid on the head of the appliance (see paragraph on maintenance).
- **The guarantee does not include espresso machines which do not function, or do not function properly, because descaling has not been carried out.**

Problems, probable causes and how to correct them

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph «Preparing an espresso».
Coffee leaks around the filter holder	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph «Preparing an espresso».
	There are coffee grounds on the edge of the filter	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective	Contact an approved Krups service centre.
Pump is very noisy	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee
Water does not run through.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked, the coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Clean the filter and the grid on the brewing head. See the paragraph «Maintenance» and try a coarser coffee.
	Brewing head grid is encrusted.	Put the grid to soak in descaling solution See paragraph «Maintenance».
	Appliance needs descaling.	See paragraph «Descaling».
Water runs through too quickly.	Coffee grounds too coarse.	Try a finer coffee
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough.	Tamp down the coffee again.
The espresso has no crema (froth on coffee).	Coffee grounds too coarse.	Try a finer-ground coffe.
	Coffee grounds not tamped.	Tamp down the coffee again.
	Coffee grounds stale or too dry.	Use fresh coffee.
The milk is not very frothy.	Auto Cappuccino accessory blocked	See paragraph «Maintenance»
	Milk not fresh.	Use fresh milk.
	Milk is lukewarm.	Put milk in refrigerator.
	Milk is not suitable.	Try another brand.
Lots of water on the coffee grounds.	Grounds not properly tamped down.	Tamp down the grounds.
	Insufficient quantity of ground coffee.	Increase the quantity of ground.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice :

0845 602 1454 - UK

(01) 4751947 - Ireland

or consult our website - www.krups.co.uk

Recipes

Savour your espresso just as you like it: when you want to relax or to round off a good meal.

Here are a few recipes which you will be able to create with your espresso machine.

. Original espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and filter it directly into the pre-heated cup.

If you use good, finely ground espresso coffee, the cup will be crowned by a fine head of froth.

- Add sugar if desired and treat yourself. Original espresso is drunk without milk but plenty of sugar.

. Cappuccino

For a state of the art cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot milk, 1/3 frothy milk. The quantity of hot milk + froth obtained should be about double the amount of coffee prepared.

- Use large cups which have been pre-heated.
- Fill them with coffee to the equivalent of one cup of espresso and top up with milk which has been frothed up using the auto cappuccino accessory.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder.

. Café crème

- Prepare a classic espresso in a large cup.
- Add a cloud of cream to make an espresso with milk.

You can also replace the cream with hot milk.

. Caffe corretto *

- Prepare a cup of espresso in the normal way.
- Then slightly ‘correct’ the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac.

You can also use anisette, grappa, Sambuco, Kirsch or Cointreau for the same effect.

And there must be countless other possibilities for «enriching» an espresso. Let your imagination run wild.

. Coffee Liqueur *

- Mix in an empty 0.75 litre bottle: 3 cups of espresso, 250 g brown cane sugar, 1/2 litre cognac or Kirsch.
- Leave the mixture to soak for at least 2 weeks.

You will then have a delicious liqueur, especially for coffee lovers.

. Iced coffee à l’italienne

4 vanilla ice cubes, 2 cups of cold sugared espresso, 1/8 litre milk, fresh cream, grated chocolate.

- Mix the cold espresso with milk.
- Distribute the ice cubes among the glasses, pour the coffee over them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

. Friesian coffee *

- Add a small glass of rum to a sugared cup of espresso.
- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

. Espresso flambé*

2 cups of espresso, 2 small glasses of cognac, 2 teaspoonfuls of brown sugar, fresh cream.

- Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame.
- Add sugar, mix, pour the coffee and decorate with fresh cream.

If you like, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

. Perfect espresso *

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre sugared fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick foamy mass.

- Add the cold espresso and orange liqueur.
- Then mix in the fresh whipped cream.
- Pour the mixture into cups or glasses.
- Put the cups into the freezer.

(* : The abuse of alcohol is dangerous to your health).



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a collection point.

Descripción

a Tapa del depósito
b Depósito de agua extraíble
c Placa calientatazas
d Botones café (,)
e Interruptor con indicador luminoso azul de control de funcionamiento start/stop
f Botón agua caliente ( )
g Botón vapor ( )
h Cabezal de colado
i Boquilla de salida de vapor
J Accesorio auto-cappuccino
k Rejilla
l Bandeja recogegotas
m Portafiltros
n Filtro para una o dos tazas (café molido)
o Filtro ESE
p Compartimento para guardar filtros
q Filtro para agua Claris
r Cuchara dosificadora

Consejos de seguridad



- Antes de poner en marcha la cafetera Expreso, lea cuidadosamente las instrucciones. Este aparato debe conectarse a enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato corresponde al de su conexión eléctrica.
- No sitúe la cafetera sobre una superficie caliente (como una placa de cocina eléctrica) ni cerca de una llama.
- No saque el portafiltros que contiene el café molido mientras esté pasando el agua, ya que el aparato se halla en ese momento bajo presión.
- No utilice el aparato cuando la bandeja recogegotas y la rejilla no estén colocados en su lugar.
- El enchufe deberá desconectarse siempre que ocurra algo poco habitual durante la preparación del café o antes de limpiar el aparato.
- No desenchufe tirando del cable de alimentación eléctrica, que no deberá dejar sobre un saliente ni sobre el canto de un mueble.
- Evite el contacto del cable de alimentación eléctrica o de sus manos con las partes calientes del aparato (placa calientatazas, portafiltros, boquilla de salida de vapor, accesorio auto-cappuccino).
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgando el cable de alimentación eléctrica.
- Siga atentamente las instrucciones para desincrustar las formaciones de cal.
- No ponga en marcha la máquina si está dañada o si el cable de alimentación eléctrica está en mal estado.
- Si el cable u otro elemento específico estuviera defectuoso, deberá ser sustituido únicamente en un centro de asistencia de Krups. En ningún caso deberá abrir usted el aparato.
- Antes de hacer pasar el café, compruebe que el portafiltros esté bien apretado y seleccione **O** antes de aflojarlo.
- Nunca deje el aparato al alcance de niños sin vigilancia - Los niños pequeños y las personas con discapacidades graves deberán utilizar el aparato únicamente bajo la vigilancia de un adulto responsable.

El café expreso

El café expreso es más rico en aroma y más fuerte que un café normal. Se bebe en tacitas para expreso, previamente calentadas. El agua caliente pasa a través del café molido para obtener ese delicioso café negro y espumoso de efectos revigorizantes.

El expreso se reconoce por su aroma característico y su típica espuma. Pero ello supone una presión elevada y un excelente café expreso bien torrefacto y correctamente molido.

El café no deberá molerse “demasiado fino”. Habrá de quedar ligeramente granulado. En caso contrario, se corre el riesgo de embozar las rejillas del cabezal y del filtro por lo que el agua ya no pasaría.

Es normal que el flujo de salida del café para obtener espuma suficiente y buen color sea más débil que con una cafetera filtro.

Para garantizar el éxito total de un buen café expreso también es necesario utilizar agua corriente (que no haya estado mucho tiempo en contacto con el aire), sin olor a cloro y a una temperatura bastante fresca.

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie, sin poner café en el portafiltros, el sistema de calentado del agua con uno o dos depósitos de agua, tal como se indica a continuación:

- Abra la tapa y quite el depósito con la ayuda del asa **(1)**. Llénelo de agua **(2)**.
- Vuelva a colocar el depósito posicionándolo firmemente para asegurar la entrada del agua y vuelva a cerrar la tapa **(3)**.
- Presione el interruptor start/Stop **(4)** hasta que el indicador de control de funcionamiento parpadee. Dos filtros están colocados en la tapa del depósito.
- Ponga uno de los filtros en el portafiltros **(5)**. Seguidamente coloque el portafiltros en el cabezal del aparato.
- Para que esté correctamente situado, oriente el asa hacia la izquierda **(6)**, apoye el portafiltros contra el cabezal y gire el asa hacia la derecha **(7)** hasta que quede bloqueado.
- Coloque un recipiente lo más grande posible bajo el portafiltros **(8)**.
- Cuando el indicador azul de control de funcionamiento se ilumine de manera continuada, el indicador de funcionamiento de los botones para café se iluminará de manera continuada.

El aparato está listo para funcionar.

- Al presionar el doble interruptor para café ☕☕ **(10)** el agua circulará por el circuito para agua.

Repita este proceso cinco veces.

Como accesorio, existe un repuesto de filtro (N° art. F088 no incluido con el aparato).

Utilización de las diferentes funciones de su cafetera Expreso

1. FUNCIÓN EXPRESO:

. Con café molido

Le aconsejamos que, para obtener mejores resultados, **caliente previamente los accesorios** (portafiltros, filtro y tazas) **sin café**. Para ello:

- Llene el depósito de agua **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Coloque el portafiltros **(6) (7)**, ponga una o dos tazas de expreso debajo.
- Cuando el indicador de control de funcionamiento de los botones para café se ilumine de manera continuada, el aparato está listo para su funcionamiento.
- Presionando los interruptores para café ☕ o ☕☕ **(9) (10)**.
- Las tazas se llenarán con agua caliente, a continuación vacíelas.

Cuando el aparato esté caliente, podrá calentar las tazas en la placa calientatazas.

. Preparación del café expreso:

- Llene de agua el depósito **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Introduzca el filtro para una o dos tazas en el portafiltros **(5)**.
- Ponga una o dos dosis de café molido en el filtro con la cuchara dosificadora y comprima el café **(11) (12)**.
- Quite los restos de café de alrededor del filtro **(13)**.
- Ponga el portafiltros en su lugar **(6) (7)**.
- Coloque una o dos tazas de café expreso bajo el portafiltros.

Cuando el indicador de control de funcionamiento de los botones para café se

ilumine de manera continuada, el aparato está listo para su funcionamiento.

El aparato está preprogramado para preparar una o dos tazas de café expreso.

- Presionando los interruptores para café o **(9) (10)**.
- Al comienzo hay un periodo de pre-colado durante 2 o 3 segundos.
- Cuando se alcanza la cantidad programada, el expreso deja de funcionar automáticamente.
- Quite el portafiltros y el filtro del aparato y retire el café usado **(14)**.

Podrá llenar de nuevo el filtro para preparar otros cafés expresos.

. Con el portafiltros especial «ESE»

El sistema E.S.E se ha diseñado para preparar un café expreso "ristreto" (fuerte) a la italiana. La cantidad de café es de 35 ml y corresponde a 20 segundos de salida agua.

“ESE”, por “**E**asy **S**erving **E**xpreso” (preparación simplificada del café expreso) es una dosis de café seleccionado, molido y compactado entre dos filtros de papel listo para su uso. Este sistema facilitará la preparación de su café expreso y le evitará las operaciones de dosificación y preparación de las tazas, además de mantener la limpieza del aparato.

No es recomendado preparar cafés largos con estas dosis.

Le aconsejamos que manipule y guarde las dosis “ESE” evitando deformarlas.

Para obtener mejores resultados, le aconsejamos que efectúe previamente un precalentado sin café molido de los accesorios (portafiltros, filtro y tazas). Para ello, proceda de la misma forma que para la función expreso.

. Preparación del café expreso:

- Llene el depósito de agua **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Deposite la dosis “ESE” en el filtro “ESE” **(18)**.

Retire el papel que sobrepasa la dosis por la línea perforada. Coloque la dosis ESE con las MARCAS ROJAS HACIA ABAJO (doble las esquinas de papel hacia abajo).

- Asegúrese de poner todo el papel dentro del filtro, de lo contrario, goteará.

Si coloca la dosis ESE correctamente, obtendrá una crema más rica y espesa.

- Coloque el portafiltros **(6) (7) (8)** apretándolo fuertemente hacia la derecha.

Cuando la luz de control de funcionamiento de los botones para café se ilumine de manera continuada, el aparato está listo para su funcionamiento.

- Presionando el interruptor para café **(9)**.
- Al comienzo hay un periodo de pre-colado durante 2 o 3 segundos.
- Cuando se alcanza la cantidad recomendada (35 ml), presione el interruptor para café **(9)** si no se ha preprogramado el volumen adecuado.
- Quite el portafiltros del cabezal y deseche la dosis utilizada.

. Programación individual:

Si quisiera cambiar la cantidad preprogramada (50ml por taza, programación de fábrica) de expreso caliente para una o dos tazas, proceda de la manera siguiente:

- Llene el depósito de agua **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Coloque el filtro para una o dos tazas en el portafiltros **(5)**.
- Ponga una o dos medidas de café molido en el filtro con la cuchara dosificadora y presiónelo con la misma **(11) (12)** o coloque una dosis ESE en el filtro ESE **(18)**.
- Retire todo el café molido que quede alrededor del filtro **(13)**.
- Vuelva a colocar el portafiltros **(6) (7)**.
- Coloque una o dos tazas debajo del portafiltros.
- Cuando el indicador de control de funcionamiento de los botones para café se ilumine de manera continuada, el aparato está listo para su funcionamiento.
- Mantenga presionado el interruptor para una o dos tazas o **(9) (10)** (>3 sec), las dos luces (interruptor para café y control de funcionamiento) parpadean.

Cuando la cantidad de expreso deseada se haya colado, pare el aparato presionando el

interruptor para café ☕ o ☕☕ **(9) (10)**.

Así la cantidad queda automáticamente memorizada.

. Preparación de agua caliente

Puede preparar agua caliente con este aparato.

- Llene el depósito de agua **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Coloque la taza debajo del accesorio auto-cappuccino.
- Cuando el indicador de control de funcionamiento del botón de agua caliente se ilumine de manera continuada, el aparato está listo para su funcionamiento.
- Presione el interruptor para agua caliente **(15).**
- Cuando la cantidad deseada de agua se haya colado, para el aparato presionando el interruptor para agua caliente **(15)**.

2. FUNCIÓN VAPOR:

El chasquido que se produce durante la preparación del vapor procede de la regulación de la bomba y no interviene para nada en el buen funcionamiento del aparato.

Atención: durante y después de la utilización del aparato, las partes metálicas del accesorio auto-cappuccino pueden estar muy calientes y producir quemaduras.

. Utilización del accesorio auto-cappuccino

El accesorio auto-cappuccino facilita la realización de la espuma de leche para confeccionar un capuchino, leche o chocolate caliente.

- Vuelva a llenar de agua el depósito **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Coloque el accesorio auto-cappuccino en su sitio en la boquilla de salida de vapor.
- Coloque una taza debajo del accesorio auto-cappuccino.
- Ponga aproximadamente 100 ml de leche desnatada fría en un recipiente. La leche y el recipiente deben estar bien fríos.
- Introduzca el tubo flexible en el recipiente o directamente en la caja de leche **(17)**.

Por favor, compruebe que el extremo plano del tubo este dentro del dispositivo auto-cappuccino y el extremo irregular sumergido en la leche.

- Gire el mando a la posición “cappuccino” o “latte”.
- Cuando el aparato está listo (indicador de control de funcionamiento se ilumina de manera continua), presione el interruptor de vapor **(16)**, el indicador de control de funcionamiento parpadea.
- Cuando el indicador de control de vapor vuelve a iluminarse de manera continua, el aparato está listo para emitir vapor.
- Presione el interruptor para vapor **(16)**.
- Una vez obtenida la espuma, pare el aparato presionando el interruptor para vapor **(16)** para la siguiente operación de limpieza, con el fin de evitar que la leche se seque en el accesorio auto-cappuccino:
- Coloque un taza debajo del accesorio auto-cappuccino.
- Introduzca el tubo flexible en un recipiente lleno hasta 1/3 de agua.
- Presione el interruptor para vapor (**16)** y cuando toda el agua se haya colado, presione el interruptor para vapor **(16)** para parar el aparato.
- Limpie el accesorio auto-cappuccino con un paño húmedo.

Para una limpieza en profundidad del accesorio auto-cappuccino, acuda al apartado “Mantenimiento”.

. Chocolate caliente

- Repita el mismo procedimiento pero cambiando la leche por la bebida a base de chocolate que desee calentar.
- Si su aparato expreso está listo para emitir vapor – si no se usa durante 5 min. el aparato pasa automáticamente a café en espera.

Si desea hacer un café expreso inmediatamente después del vapor, deberá dejar que el aparato se enfríe para alcanzar la temperatura adecuada para la preparación del café expreso.

- El aparato se enfría automáticamente cuando se presiona el interruptor para café

(una o dos tazas) – mientras se enfría, el control azul de funcionamiento parpadea y las gotas de agua caliente van a la bandeja recogegotas. Cuando se alcanza la temperatura correcta, el aparato comienza un ciclo de café expreso.

- Si se termina el agua de su aparato expreso, una señal sonora y todos los interruptores luminosos le avisan de que tiene que llenar el depósito de agua.
- El aparato expreso pasa a modo de espera tras 30 min. para ahorrar energía y se apaga tras 1:30 h sin utilización.

Mantenimiento

- No introduzca los accesorios de su Expreso en un lavavajillas.

El depósito del agua deberá vaciarse después de cada utilización.

. La bandeja recogegotas

Deberá vaciarse después de utilizar el aparato y haber quitado la rejilla **(19)**. Es conveniente vaciar el cajón recogegotas cuando se hayan preparado varios cafés expresos seguidos (cada 7 u 8 expresos aproximadamente). La presencia de agua es normal y no es señal de fuga. Si es necesario, limpie la bandeja recogegotas y su rejilla con agua y un poco de producto no agresivo para la vajilla, enjuague y seque. Cuando vuelva a instalarla, asegúrese de montar en su sitio el cubrimiento de plástico **(20)**.

. El cabezal, el filtro y el portafiltros

Deberán limpiarse después de cada utilización. Bastará con pasar un paño húmedo por el cabezal del aparato y limpiar los otros accesorios con agua corriente y un poco de producto no abrasivo para la vajilla. Enjuague y seque.

En el caso de que el cabezal estuviera muy sucio, extraiga la rejilla con la ayuda de una moneda, límpielo y vuelva a montarlo apretando fuertemente **(21)**.

Cuando no utilice la cafetera Expreso, no deje el portafiltros en el aparato, para evitar el desgaste excesivo de la junta.

. La placa calientatazas: retírela para limpiarla con agua y un poco de producto no agresivo para la vajilla. Enjuague y seque.

. El accesorio auto-cappuccino

El accesorio auto-cappuccino puede desmontarse del aparato para una limpieza más profunda.

Límpielo con agua, un poco de líquido limpiador no abrasivo y un pequeño cepillo. Aclárelo y séquelo antes de colocarlo de nuevo en su sitio.

Por favor, compruebe el sentido de colocación del tubo flexible: coloque el extremo plano en el accesorio auto-cappuccino.

Desincrustación

- Desincruste de vez en cuando su cafetera Expreso con ácido cítrico o tartárico.
- Debido a la sustancia ácida, le recomendamos que proteja la encimera y el fregadero durante el proceso de descalcificación, especialmente si son de mármol o piedra. Aísle el aparato expreso con un paño, un mantel o una bandeja.

De todas formas, le aconsejamos la utilización **del accesorio de desincrustación Krups, referencia F054**, disponible en los centros de servicio posventa de Krups. Este accesorio incluye, además de dos dosis de desincrustante, una cinta de prueba de la dureza del agua para calcular la frecuencia de desincrustación de su aparato en condiciones normales de utilización. La incrustación depende de la dureza del agua, pero también del ciclo de utilización. La frecuencia de desincrustación señalada en el accesorio **F054** se proporciona a título indicativo.

- Realice el método siguiente:

- Desatornille la rejilla del cabezal del aparato y límpiela **(21)**.
- Disuelva un sobrecito con el producto desincrustante, referencia F054, en medio litro de agua tibia y viértalo todo en el depósito de agua vacío.
- Ponga en marcha el aparato **(4)**.

- Coloque un recipiente, tan grande como sea posible, debajo del accesorio auto-cappuccino.
- Cuando la indicador de control de funcionamiento se ilumine de manera continua, el aparato está listo.
- Presione el interruptor para agua ♨ **(15)**, cuele 1/3 del líquido.
- A continuación, presione el interruptor para agua caliente ♨ **(15)** para pararlo.
- Mueva el recipiente bajo el cabezal de colado.
- Cuele el segundo tercio de líquido inmediatamente presionando el interruptor para café ☕☕ **(10)** tantas veces como sean necesarias.
- Pare el aparato presionando el interruptor Start/stop **(4)** y espere 10 - 15 minutos para dejar actuar el desincrustador.
- A continuación, ponga otra vez el aparato en marcha **(4)** y deje que el resto del líquido se cuele presionando el interruptor para café ☕☕ **(10)** tantas veces como sean necesarias.
- Enjuague enseguida con dos depósitos de agua clara, limpie el cabezal de colado y vuelva a poner la rejilla en el cabezal del aparato (véase apartado "mantenimiento").
- **La garantía no incluye los aparatos que no funcionen o no funcionen correctamente porque no se hayan realizado las labores de desincrustado.**

Problemas, causas probables y acciones correctoras

Problemas	Causas probables	Acciones correctoras
El café expreso no está muy caliente.	Los accesorios están fríos (tazas, filtro y portafiltros).	Precaliente los accesorios (tazas, filtro y portafiltros). Véase el apartado "Preparación de un café expreso".
Se sale el café al nivel del portafiltros.	El portafiltros no está correctamente instalado o insuficientemente apretado.	Véase apartado "Preparación de un café expreso".
	Queda café molido en el borde del filtro.	Limpie alrededor del filtro y la junta.
	La junta del cabezal está sucia.	Limpie la junta con un paño húmedo.
	La junta del cabezal es defectuosa.	Contacte con un centro de a-sitencia de Krups.
Ruido muy fuerte en la bomba.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	Café molido "pasado" o muy seco y la bomba no puede crear presión.	Utilice café molido nuevo.
No pasa el agua.	No hay agua en el depósito.	Vuelva a llenar el depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	El filtro está embozado, el café molido es demasiado fino o está demasiado apretado.	Limpie el filtro y la rejilla del cabezal. Véase el apartado "Mantenimiento" y pruebe un molido menos fino.
	Rejilla del cabezal sucia.	Ponga la rejilla en remojo en la solución de desincrustación. Véase el apartado "Mantenimiento ".
	Aparato con cal.	Véase el apartado "Desincrustación"
El agua pasa demasiado deprisa.	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
	Cantidad de café molido insuficiente.	Utilice la cuchara medidora para dosificar el café.
	Molido no apretado.	Apriete más el molido.
El café expreso no tiene crema (espuma en el café).	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
	Molido poco apretado.	Apriete más el molido.
	Café «pasado» o demasiado seco.	Utilice un producto recién molido.

La leche no queda muy espumosa.	Accesorio auto-cappuccino embozado.	Véase el apartado "Mantenimiento".
	Leche agria.	Utilice leche fresca.
	Leche tibia.	Ponga la leche en la nevera.
Mucha agua sobre los posos de café.	Café mal prensado.	Comprima más el café molido.
	Cantidad insuficiente de café molido.	Aumente la cantidad de café molido.

Recetas

Disfrute de su café expreso tal y como a usted le gusta: cuando desee relajarse o para culminar una buena comida.

A continuación le ofrecemos algunas de las recetas que su cafetera Expreso le permite realizar.

. Café expreso original

- Ponga una dosis de café expreso de buena calidad, bien torrefacto, y fíltrelo directamente en la taza precalentada.

Si utiliza un buen café bien molido, se formará una bonita corona de espuma que adornará la taza.

- Si le gusta, añada azúcar y disfrute. El expreso original se bebe sin leche pero con mucho azúcar.

. Cappuccino

Para un cappuccino en toda regla, las cantidades ideales son las siguientes: 1/3 de café, 1/3 de leche caliente, 1/3 de leche espumada. La cantidad de leche caliente + espuma obtenida debe ser el doble que la del café preparado.

- Utilice tazas grandes, previamente calentadas.
- Llénelas con un café, equivalente a una taza de expreso, y complete con la leche que habrá espumado utilizando el accesorio auto-cappuccino
- Termine espolvoreando con chocolate en polvo.

. Café crema

- Prepare un café expreso clásico en una taza grande.
- Añada una "nube" de nata para obtener un café crema.

También puede sustituir la nata por leche caliente.

. Café corretto*

- Prepare una taza de café expreso tal como tenga por costumbre.
- Corrija ligeramente su gusto añadiéndole 1/4 o 1/2 vasito de coñac.

El anís, el aguardiente de uvas, el Sambuco, el Kirsch y el Cointreau también son adecuados.

Seguramente todavía existen numerosas posibilidades más para "ennoblecer" el café expreso. La imaginación es ilimitada.

. Licor de café*

- Mezcle en una botella vacía de 0,75 litros, 3 tazas de expreso, 250 g de azúcar candi moreno, 1/2 litro de coñac o de Kirsch.
- Deje la mezcla en maceración durante al menos 2 semanas.

Así habrá conseguido un licor delicioso, sobre todo para los amantes del café.

. Café helado a la italiana

4 bolas de helado de vainilla, 2 tazas de café expreso frío azucarado, 1/8 l de leche, nata, chocolate rallado.

- Mezcle el café expreso frío con la leche.
- Reparta las bolas de helado en copas, vierta el café por encima y adorne con la nata y el chocolate rallado.

. Café a la frisona*

- Añada un vasito de ron a una taza de café expreso azucarado.
- Adorne con una buena capa de nata y sirva.

. Café expreso flambeado*

2 tazas de café expreso, 2 vasitos de coñac, 2 cucharaditas de azúcar moreno, nata.

- Vierta el coñac en vasitos resistentes al calor, caliente y flambee.

- Añada el azúcar, mezcle, vierta el café y adorne con nata.

Si se desea, el café expreso puede diluirse también con un poco de agua hirviendo.

. Expreso perfecto*

2 tazas de café expreso, 6 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 1/8 de litro de nata azucarada, 1 vasito de licor de naranja.

- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una masa espesa y espumosa.
- Añada el café expreso frío y el licor de naranja.
- Añada la nata montada.
- Reparta la mezcla en copas o vasos.
- Ponga las copas en el congelador.

. Pudín de moka

2 tazas de café expreso, 1/2 litro de leche, 1 sobre de preparado en polvo de pudín de vainilla, 3 yemas de huevo, 1/8 litro de nata azucarada, 150 g de azúcar.

- Prepare un pudín de vainilla con la leche, el polvo a la vainilla y el azúcar.
- Añada las yemas de huevo al pudín todavía caliente.
- Deje enfriar y añada el café expreso y la nata montada.

(* : El abuso del alcochol es peligroso para la salud).



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios
Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.